HARLEKIN-PUTENROLLBRATEN



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Menù-Zutaten

15 g Fiokki - PC0
300 g Ortopizza (Gemüsemischung) - TA1
30 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7
q.b. Profumoro - P81X
Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

Zutaten

600 g Putenbrust
400 g frischer flacher Bauchspeck
frischer Knoblauch
160 g frischer Speck in dicken Scheiben
130 g Käse in Scheiben
5 Eier
50 g geriebener Parmigiano Reggiano
10 g Saatöl
frischer Rosmarin und Salbei, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Putenbrust einschneiden und wie ein Buch aufklappen, weichklopfen und mit der Rosmarincreme würzen. Die Bauchspeckscheiben senkrecht nebeneinander auf einem Blatt Backpapier anordnen und die Putenbrust drauflegen. Die Speckscheiben auf das Fleisch legen und mit den Käsescheiben belegen. Ein buntes Omelett aus den Eiern, dem Ortopizza Gemüse, Parmigiano Reggiano, den Kartoffelflocken, Salz und Pfeffer zubereiten. Das Omelett zuletzt auf den Käse legen. Die Putenbrust mit Hilfe des Backpapiers einrollen und darauf achten, dass der Bauchspeck perfekt am Fleisch anhaftet. Mit Bratenschnur wie einen gewöhnlichen Braten zusammenbinden und mit ein paar Rosmarinzweigen garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)